

Pêches grillées, mousse de chocolat blanc et mascarpone

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

125 grammes de chocolat blanc
250 grammes de mascarpone
4 blancs d'oeufs
4 pêches (ou nectarines)
huile d'olive
1 poignée d'amandes effilées (dorées à la poêle sans matière grasse)

Méthode de préparation

1. **Préparez la mousse à l’avance.**
2. **Faites fondre le chocolat blanc à feu très doux dans une casserole.**
3. **Fouettez le mascarpone dans un grand bol pour l’attendrir et ajoutez délicatement le chocolat fondu.**
4. **Battez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange au chocolat. Réservez au réfrigérateur pendant au moins deux heures.**
5. **Coupez les pêches en deux et enlevez le noyau. Enduisez les moitiés de pêche avec de l’huile d’olive. Placez-les sur le barbecue et laissez-les caraméliser pendant quelques minutes. Veillez à ce que les pêches ne se désagrègent pas. Laissez-les refroidir un peu et placez-les ensuite les unes à côté des autres sur un plat.**
6. **Placez une généreuse cuillerée de mousse dans chaque pêche.**
7. **Terminez en les parsemant d’amandes effilées et apportez-les à table.**